

Gasthaus Kreuz

Eine gute Küche
ist das Fundament allen Glücks.
Georges Auguste Escoffier

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!!

Wir möchten Sie zuerst mit einem kleinen Gruß aus unserer
Küche willkommen heißen.

Unsere Produkte sind regional und werden für Sie
frisch zubereitet, wodurch es zu einer kleinen
Wartezeit kommen kann.

Kleinigkeiten vorab...

Hausgemachte Limonade 'Melli'
mit Zitrone, Limette und Minze
0,5l 3,60€

Hausgemachte Limonade 'Paul'
mit Holunderblüten und Limette
0,5l 3,60€

Lillet Vire

der erfrischende Aperitif mit Limette und Minze
5,00€

Lillet Wild Berry

der fruchtige Aperitif mit Himbeeren
5,00€

Die Klassiker

Aperol Spritz 5,00€

Hugo 5,00€
Sekt mit Holunderblütensirup

Brauwerk B Lager hell

(naturtrüb) 5,0%Vol 0,33l 3,00€
ein untergäriges, unfiltriertes Lagerpils,
welches extra lange gelagert wird

*Besser feiern und Sekt trinken,
als Abwarten und Tee trinken*

Leckere Suppen und Vorspeisen...

Kraftbrühe mit Markklößchen *(9,1a,3)*

oder Flädle *(9,1a,3,7)*

Vorspeise **5,00€**

Spargel-Cremesüppchen *(7)*

Vorspeise **5,50€**

handgeschnittenes Tatar vom Simmentaler Weiderind

mit Ebersweierer Wachtelai dazu Baguette

3,10 (Baguette:1a,n,(Spuren: 3,6,7,8,9,11,13)

Vorspeise **13,50€**

Hauptspeise **19,50€**

Ziegenkäse „gratiniert“

mit Tomaten & Gemüsewürfeln gratiniert

an hausgemachtem Kräuteröl dazu Baguette

(b (Baguette:1a,n,(Spuren: 3,6,7,8,9,11,13)

Vorspeise **9,50€**

Hauptspeise **13,50€**

Garnelen knusprig paniert an Glasnudelsalat

dazu ein Mango-Chili-Chutney dazu Baguette

(1a,1b,2,3,6,11,b,n, ((Baguette:1a,n,(Spuren: 3,6,7,8,9,11,13)

Vorspeise **10,50€**

Hauptspeise **14,50€**

Frische Salate...

Kleiner gemischter Salat (9,10)
4,00€

Unsere Salatplatte (9,10) 17,00€

Bunte Salate der Saison
wahlweise mit

- Rindersteakstreifen und Ziegenkäse (b)
- gebratenen Riesengarnelen (2)

dazu servieren wir Ihnen Baguette

(Baguette: 1a,n, (Spuren: 3,6,7,8,9,11,13))

jede weitere Zutat 4,00€ extra

Kennen Sie schon die *SCHÖNE ZEIT* aus Durbach?

2020er Weißwein *SCHÖNE ZEIT* QbA mild

*Es lebe die Freiheit, es lebe der Wein. Ein toller tropfen für nette
Begegnungen, saftig, würzig und hinreißend blumig.
Perfekt um den Moment zu genießen!*

2020er Spätburgunder Weißherbst *SCHÖNE ZEIT* QbA mild

*Ein lässiger Tropfen mit einem gewissen Hang zum Traditionellen.
Generationen verbindend, ur-badisch und einfach superlecker!!*

Winzergenossenschaft Durbach 0,25l 5,90€
Flaschenwein 0,75l 17,70€

Spargel-Special

nur solange der Vorrat reicht

Frischer Spargel aus der Ortenau



Salat vom Spargel

in einer Kräutervinaigrette (3)

dazu roher Schinken (b,n) dazu Baguette

Vorspeise **10,80€**

Hauptspeise **17,00€**

Unser Feinschmeckeromlett (1,3,7,b,n)

Flädle gefüllt mit gekochtem Schinken und Spargel

dazu Sauce Hollandaise

19,80€

Portion Spargel mit Sauce Hollandaise (1,3,7)

wahlweise dazu zwei dünne Flädle *oder* neue Kartoffeln

19,80€

zusätzlich	eine gemischte Schinkenplatte (b,n)	6,00€
	ein paniertes Schweineschnitzel (1,3,6,11)	8,00€
	ein paniertes Kalbsschnitzel (1,3,6,11)	12,00€
	ein gebratenes Lachsfilet (4)	14,00€

Portion Sauce Hollandaise extra 2,50€

Weinempfehlung zum Spargel

Grauburgunder vom Plaelrain Kabinett trocken

Weingut Schwörer Durbach Flaschenwein 0,5l **12,80€**

Grauburgunder QbA trocken 0,25l **5,90€**

Winzergenossenschaft Durbach Flaschenwein 0,75l **17,70€**

Grauburgunder Kabinett trocken 0,25l **7,20€**

Schwarzwald.Wein.Gut Andreas Männle Flaschenwein 0,75l **21,60€**

Unsere Kreuz-Burger

Burger aus Rinderhackfleisch

(1a,3,7, (Spuren 6,11) 10)

belegt mit frischer Gurke, Tomate und Zwiebeln
dazu eine Beilage nach Wahl mit Hausdip *(9,n)*

wahlweise mit * Schwarzwälder Schinken – kross gebraten *(b,n)*
und / oder * Gouda *(7 laktosefrei)* überbacken

Kreuz-Burger *original* **16,50€**

Kreuz- Burger *surf' n 'turf* **20,80€**
mit zusätzlich angebratenen Riesengarnelen *(2)*

Kreuz-Burger *Chef-Special* **18,50€**
mit zusätzlichem Spiegelei *(3)*

Kreuz-Burger *veggi* *(1a,3,7,9 (Spuren 6,11))* **14,50€**
Burger aus Quinoa und Gemüse überbacken mit Gouda *(7 laktosefrei)*
belegt mit frischer Gurke, Tomate und Zwiebeln
dazu eine Beilage nach Wahl mit Hausdip *(9,n)*

wählen Sie eine Beilage dazu aus

hausgemachte Krokette *(1a,1b,3,6,11)*

knusprige Pommes frites

Wedges von der Annabelle-Kartoffel

Portion Beilage extra **3,50€**

Portion Soße extra **1,50€**

Unsere Klassiker...

Panierte Schnitzel (1a,1b,3,6,11) mit einer Beilage nach Wahl

wahlweise	vom Schwein	16,00€
	vom Kalb	21,00€

Cordon bleu „Elsässer Art“ (1a,1b,3,6,b,n,(7 laktosefrei)) mit einer Beilage
gefüllt mit Münsterkäse (laktosefrei) und Schwarzwälder-Schinken (b,n)

wahlweise	vom Schwein	20,80€
	vom Kalb	24,80€

Hähnchenbrustfilet **19,50€**

an Rahmsoße (7) mit saisonalem Gemüse dazu eine Beilage

Rumpsteak vom deutschen Simmentaler-Weiderind **26,80€**

mit saisonalem Gemüse und einer Beilage nach Wahl

wählen Sie dazu eine Soße

- hausgemachte Kräuterbutter (7)
- verfeinert mit einer Cognacrahmsoße (7)
- verfeinert mit einer Pfefferrahmsoße (7)
- verfeinert mit einer Bärlauchrahmsoße (7)

wählen Sie eine Beilage dazu aus

hausgemachte Kroketten (1a,1b,3,6,11)
knusprige Pommes frites
Wedges von der Annabelle-Kartoffel
hausgemachte Spätzle (1a,3)

Portion Beilage extra **3,50€**

Portion Soße extra **1,50€**

Gaumenschmaus und Leckereien

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße	20,40€
an saisonalem Gemüse dazu hausgemachte Spätzle (1a,3,7)	
Hausgemachte Bärlauch-Gemüse-Maultaschen (1a,3,7)	14,50€
an feiner Soße dazu saisonales Gemüse	
Pasta in Bärlauch-Pesto (1a,3,7)	13,00€
mit Kirschtomaten, Gemüsewürfeln und Parmesan	
zusätzlich mit Garnelen (2)	19,90€
Lachsfilet (1a,3,4,7) <i>kross auf der Haut gebraten</i>	20,80€
an Bärlauchrahmsoße mit saisonalem Gemüse dazu Nudeln	
Matjes-Filet "Hausfrauen Art" (3,4,7)	14,50€
drei Matjes-Filet in einer Apfel-Zwiebel-Sauerrahmsoße	
dazu Salzkartoffeln	

*Königin der Kochrezepte
ist die Phantasie*

Vesper...

Wurstsalat (9,10,b,c,d,g,n) dazu Bauernbrot (1a (Spuren 7,9,11)) **9,80€**

Straßburger Wurstsalat (7,9,10,b,c,d,g,n) **9,80€**
mit Käsestreifen reich garniert dazu Bauernbrot (1a (Spuren 7,9,11))

Panierte Schnitzel (1a,1b,3,6,11) dazu Bauernbrot (1a (Spuren 7,9,11))
wahlweise **vom Schwein** **13,00€**
vom Kalb **18,00€**

Cordon bleu „Elsässer Art“ (1a,1b,3,6,b,n,(7 laktosefrei))
gefüllt mit Münsterkäse (laktosefrei) und Schwarzwälder-Schinken (b,n)
dazu Bauernbrot (1a (Spuren 7,9,11))
wahlweise **vom Schwein** **17,80€**
vom Kalb **21,80€**

Rumpsteak vom deutschen Simmentaler-Weiderind
mit Kräuterbutter und Bauernbrot (1a (Spuren 7,9,11)) **22,00€**

Portion Soße extra **1,50€**

1 Glutenhaltiges Getreide	4 Fische	9 Sellerie	B mit Konservierungsstoffen (Nitritpökelsalz)
1a Weizen	5 Erdnüsse	10 Senf	C mit Antioxidationsmittel
1b Gerste	6 Sojabohnen	11 Sesamsamen	D mit Geschmacksverstärker
2 Krebstiere	7 Milch	12 Schwefeldioxid und Sulphite	G mit Phosphat
3 Eier	8 Schalenfrüchte (Nüsse)	N Mit Süßungsmittel	H mit Stabilisatoren